

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

I. Warme Getränke.

**urn:nbn:de:bsz:31-57335**

## M. Getränke.

Der Wein erfreut des Menschen Herz.  
Psalm 104, 15.

### I. Warme Getränke.

#### 787. Kaffee rösten.

Die jetzt gebräuchlichen Kaffeeröster sind allgemein bekannt und zu empfehlen. Der Kaffeeröster wird ein wenig auf dem Herd angewärmt, ehe der Kaffee eingefüllt wird. Das Herdfeuer muß zum Kaffeerösten sehr heiß sein.

Der Kaffee wird am besten, wenn man zwei Sorten: gelben und grünen, mischt. Jede Sorte aber röstet man für sich allein braun, nicht zu hell und nicht zu dunkel, und streut zum Schluß etwas gestoßenen Zucker darüber.

Der Kaffee muß vor dem Rösten sauber verlesen und womöglich gewaschen, aber darnach sehr gut getrocknet werden. Anstatt aber ihn zu waschen, kann man ihn auch in ein sauberes Tuch legen und tüchtig abreiben. Sobald die erste Sorte geröstet ist, tut man sie in die Büchse, in der man den Kaffee aufbewahrt, und schließt sie gut mit dem Deckel. Der Röster wird jetzt beiseite gestellt, damit er kühl wird, mit Papier etwas ausgeputzt, dann wieder auf den Herd gestellt und mit der zweiten Sorte angefüllt. Ist diese zweite Sorte auch geröstet, so mischt man sie heiß mit der ersten in einer Schüssel und füllt alles zusammen in die Kaffeebüchse.



Mehr als  $\frac{1}{2}$  kg Kaffee zusammen sollte man nicht rösten, weil er doch zu rasch das Aroma verliert. Eine praktische Hausfrau röstet ihren Kaffee jede Woche. Unsere modernen Hausfrauen ziehen es vor, ihn geröstet zu kaufen.

### 788. Kaffee kochen.

Ein guter Kaffee ist nicht so leicht herzustellen, als man denkt. Neben gutem Kaffee hat man vor allem auf das zu verwendende Wasser zu achten. Dies sollte womöglich weich sein; man verbessert es nach Nr. 789 a. G. Das Wasser muß man mit der Tasse messen, oder man muß genau wissen, wieviel die Kanne hält, über die der Seither gestellt wird. Auf die Tasse rechnet man 20 g geröstete Kaffeebohnen. Diese muß man in der Kaffeemühle fein mahlen und schüttet sie in einen Kaffeeseither von Blech, Emaille oder Porzellan. Darüber läßt man das Wasser heißkochend träufeln, aber nur ganz langsam und wenig kochendes Wasser darf man aufgießen.

Der beste Kaffee aber wird nicht schmecken, wenn wir schlechte Milch dareingießen. Die allerbeste Milch, süßen gekochten Rahm, oder gekochte Milch und kalten süßen Rahm muß man haben, wenn der Kaffee wirklich ein Labetrank sein soll.

Der Kaffee muß heiß getrunken werden und sofort, wenn er gekocht ist.

### 789. Kaffee kochen nach Dr. Wiel.

Eine emaillierte tiefe Eisenpfanne ist das beste Geschirr zum Kaffeekochen. Auf 2 Tassen Wasser rechnet man 15 g Bohnen.  $\frac{3}{4}$  von dem Kaffeepulver tut man ins kalte Wasser, bringt es zum Kochen und kocht es 10 Minuten lang.

Hierauf gibt man das letzte Viertel vom gemahlenen Kaffee dazu, nimmt das Geschirr gleich vom Feuer und läßt es 5 Minuten stehen, bis der Kaffee sich gesetzt hat.



In kalkhaltiges Wasser gibt man etwas Soda, für 2 Tassen 1 Messerspitze voll.

### 790. Tee kochen.

Man nimmt guten schwarzen Tee,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel zu 1 Tasse guten Tee.

Die Teekanne wird mit kochendem Wasser ausgebrüht, dann schüttet man den Tee hinein und brüht ihn mit wenig kochendem Wasser an. Man läßt ihn etwas anziehen und gießt dann soviel kochendes Wasser auf, als man Tee haben will. Gutes weiches Wasser gehört auch zum guten Tee. Siehe Nr. 789 a. C. Man lasse es nicht zu lange kochen.

### 791. Schokolade zu bereiten.

30 g gute Schokolade werden in ein kleines Töpfchen gelegt,  $\frac{1}{2}$  Tasse Milch darübergeschüttet, auf die warme Herdplatte gesetzt und zuerst mit dem Kochlöffel weichgedrückt und dann glattgerührt. Dann gießt man die zweite halbe Tasse Milch darüber und läßt das alles unter beständigem Rühren aufkochen. Das gibt eine feine Tasse Schokolade, die man mit Zwieback oder geröstetem Weißbrot vorsetzt.

### 792. Kakao zu bereiten.

1 gehäufter Teelöffel Kakao wird mit  $\frac{1}{2}$  Tasse Milch glattgerührt. In einem Töpfchen stellt man ebenfalls  $\frac{1}{2}$  Tasse Milch aufs Feuer und gibt 1 kleines Stück Zucker dazu.

Kocht die Milch, so gießt man den aufgelösten Kakao dazu und läßt ihn aufwallen.

Für einen schwachen Magen bereitet man den Kakao mit halb Milch, halb Wasser oder nur mit Wasser.

### 793. Glühwein.

500 g ganzer Zucker werden mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser geläutert,  $1\frac{1}{2}$ —2 l Rotwein dazugegossen und mit etwas ganzem Zimt recht heiß gemacht, aber nicht gekocht.

Der Glühwein wird heiß getrunken.



**794. Punschessenz mit heißem Wasser zu mischen.**

(Sehr wohlschmeckend und sehr bekömmlich.)

Stark 250 g Zucker werden mit 1 Tasse Wasser geläutert, der Saft von 2 Zitronen daruntergedrückt und diese Mischung durch einen feinen Mullappen geseiht. Man läßt Zuckerwasser und Zitronensaft sofort in eine Flasche ablaufen und gießt  $\frac{1}{2}$  Flasche guten Arrak dazu.

Diese Essenz wird zwar nicht ganz hell, schmeckt aber viel besser und ist auch viel bekömmlicher als alle gekauften, schon zubereiteten Essenzen.

**795. Heißer Punsch I.**

(Vortrefflich schmeckend und bekömmlich.)

500 g Kandiszucker, 1 Flasche Wasser,  $1\frac{1}{2}$  Flasche Weißwein,  $\frac{1}{2}$  Flasche Rum.

Der Zucker wird mit dem Wasser gekocht, dann wird der Wein dazugegossen, der aber nicht strudeln darf, sondern nur Bläschen ziehen soll; zuletzt gießt man den Rum dazu. Dunkler Kandiszucker ist dem weißen vorzuziehen, weil er eine schönere Farbe macht; man muß schon tags zuvor den Kandiszucker zerschlagen und in ein wenig Wasser auflösen, weil er sehr langsam zergeht.

Dieser Punsch muß sehr heiß getrunken werden.

**796. Heißer Punsch II.**

$1\frac{1}{2}$  l Wasser werden mit 500 g ganzem Zucker einige Zeit gekocht und zum Schluß 1 Flasche ganz feiner alter Weißwein dazugesetzt. Der Topf wird dann vom Feuer genommen und 1 Flasche Arrak dazugegeben. Der Punsch wird in eine Schüssel gegossen und heiß aufgetragen.

**797. Englischer Teepunsch.**

Auf 20–25 Stück Würfelzucker gießt man 1 Flasche heißen, nicht kochenden Rotwein und  $1\frac{1}{2}$  l starken Tee und



gibt vor dem Auftragen rasch 1 Glas Arrak oder nach Belieben auch mehr dazu.

### 798. Schwedischer Punsch.

1 Flasche Arrak, 1 Flasche Madeira, 2 Flaschen guter Rheinwein werden mit Ananassirup vermischt.

## II. Kalte Getränke.

### 799. Roter Punsch.

750 g Zucker werden in  $\frac{1}{4}$  l Wasser aufgelöst, dann in einer Pfanne auf das Feuer gesetzt, und wenn das lau geworden, gibt man 2 Flaschen Rotwein dazu. Man läßt die Flüssigkeit heiß werden, dann wird sie zum Erkalten zurückgestellt. Man gibt an den erkalteten Punsch  $\frac{2}{8}$  l Arrak.

Der rote Punsch wird kalt getrunken.

### 800. Kalt bereiteter Fruchtsaft.

Auf 1 kg Früchte: Kirschen, oder Himbeeren, oder Johannisbeeren, oder alle 3 zusammen, nimmt man 25 g Weinsteinjäure. Diese wird in 1 l kaltem Wasser aufgelöst und über die Früchte gegossen. 24 Stunden läßt man das im Keller stehen und preßt es dann durch ein Tuch oder eine Fruchtpresse.

Für 500 g Saft nimmt man 500 g Grieszucker; wenn man aber den Saft nicht so süß haben will, nimmt man weniger Zucker. Man rührt nun Saft und Zucker so lange miteinander, bis der Zucker geschmolzen ist. Hierauf füllt man den Saft in eine große Gutter und überdeckt dieselbe mit einem Leinwandläppchen, damit die Gärung gut vor sich gehen kann. Nach 4—6 Wochen füllt man den Saft in Flaschen und korkt ihn ganz leicht zu.